いろいろなごはんを炊く 五穀米／発芽玄米／「ふつう」「炊込み」「おかゆ」

⚠警告

圧力炊飯中（圧力の表示点灯時）はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

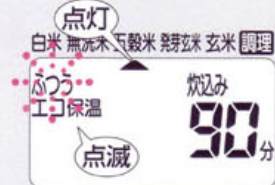
ふたをやむを得ず開けるとき
「切」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している圧力の表示が消えてから、ふたを開けてください。
●蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
●炊飯を続ける場合は、お米・メニューの選択を確認し、「炊飯/再加熱」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

⚠注意

メニューを確認する
水量の多い「おかゆ」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

例）「五穀米」で「ふつう」を選択する場合

1 お米(調理)を押し、炊飯するお米の種類に▲を合わせる

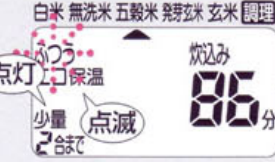
「お米(調理)」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「調理」→（「白米」に戻る）の順に切り替わります。

おおよその炊き上がるまでの時間を表示します。ただし、「五穀米」「ふつう」以外は現在時刻を表示します。

2 メニュー(保温)を押し、希望の炊きかたを選択する

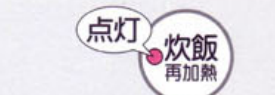
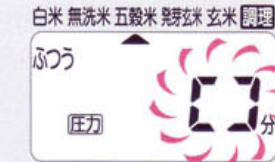
「メニュー(保温)」ボタンを押すごとに「ふつう」→「炊込み」→「エコ保温」→「保温」→（「ふつう」に戻る）の順に切り替わります。

お米の種類によって選択できる炊きかたが異なります。

●少量のごはんを炊くときは、少量炊飯コースをおすすめします。
少量を押す

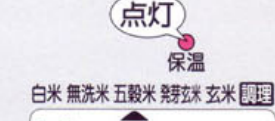
「少量」と
1.0Lタイプは「2合まで」（2カップ）
1.8Lタイプは「3合まで」（3カップ）
が点灯します。

「少量」「2合まで」は炊き上がると消灯します。
「炊込み」「おかゆ」のときは選べません。

3 炊飯(再加熱)を押す

「炊飯/再加熱」ランプが点灯し、メロディー（ブザー）が鳴って炊飯が始まります。
↓
約3秒後、炊き上がるまでの時間に変わります。

選択した炊きかたが点灯し、他の炊きかたは消灯します。

炊き上がるとメロディー（ブザー）が鳴り保温になります。

「保温」ランプが点灯します。
保温の経過時間を表示します。

点灯
保温
白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
ふつう
エコ保温
0h
時間を「h」で表します。

おいしく保温するポイント→P.23

4 炊き上がったらごはんをほぐす

五穀米の保温は、12時間までにしてください。
（12時間以内でも、苦み、におい、ベタつきが生じることがあります。）
その他のメニューの保温はしないでください。
（変質、におい、ベタつきの原因になります。内がまのフッ素被膜も傷みます。）
保温を止めるときは、切を押し、プラグを抜いてください。

玄米(分づき米)／麦ごはん／もち米(おこわ)

お米(調理)とメニュー(保温)の選択のしかた

炊くお米の種類	選択項目 お米(調理)	選択項目 メニュー(保温)	メニュー(保温)選択の目安	炊飯できる量 1.0Lタイプ	炊飯できる量 1.8Lタイプ	使用する水位目盛	少量炊飯コース	炊飯時間の目安	ご注意
五穀米	五穀米	ふつう	雑穀をブレンドして炊くときに選択します。圧力	1~5.5カップ	1~10カップ	白米(無洗米)	○	85~100分	●五穀米(雑穀米)は白米に混ぜて炊飯します。混ぜる量は2~3割程度までにしてください。
		炊込み	五穀米や雑穀に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。圧力	1~4カップ	2~7カップ		―	85~100分	
発芽玄米	発芽玄米	ふつう	発芽玄米を炊くときに選択します。圧力	1~4カップ	2~7カップ		○	40~65分	●発芽玄米は発芽玄米1に対して白米2の割合で混ぜてください。発芽玄米のみまたは、発芽玄米の割合を増やす場合は、玄米の水位線で水加減し、お米(調理)ボタンで玄米を選択してください。 ●5分がゆを炊く場合、お米の量をおかゆの約半分にしてください。
		炊込み	発芽玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。圧力				―		
		おかゆ	発芽玄米でおかゆを炊くときに選択します。圧力	0.5~1.5カップ	0.5~1.5カップ	おかゆ		85~105分	
玄米(分づき米)	玄米	ふつう	玄米(分づき米)を炊くときに選択します。圧力	1~4カップ	2~7カップ	玄米(分づき米は分づき米)	○	65~85分	
		炊込み	玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。圧力			玄米	―	70~110分	
		おかゆ	玄米でおかゆを炊くときに選択します。圧力	0.5~1カップ	0.5~1.5カップ	玄米がゆ		90~110分	●5分がゆを炊く場合、お米の量をおかゆの約半分にしてください。
麦ごはん	白米	炊込み	麦ごはんを炊くときに選択します。	1~4カップ	2~7カップ	分づき米	―	45~75分	
もち米(おこわ)	白米	炊込み	もち米(おこわ)を炊くときに選択します。			おこわ			●もち米だけでは炊けません。もち米2に対して白米1の割合で混ぜてください。
白米 無洗米(炊込み おかゆ)	白米 無洗米	炊込み	炊込みごはんを炊くときに選択します。	1~4カップ	2~7カップ	白米(無洗米)			
		おかゆ	おかゆを炊くときに選択します。	0.5~1.5カップ	0.5~2.5カップ	おかゆ		65~80分	●5分がゆを炊く場合、お米の量をおかゆの約半分にしてください。

● 圧力は圧力がかかる炊飯メニューです。炊飯中圧力の表示が点灯します。保温になると圧力の表示は消灯します。
●「○」印は少量炊飯コースが選べます。「―」印は少量炊飯コースは選べません。
※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃・水加減はそれぞれの水位目盛での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・穀類の種類や配合などにより変わります。

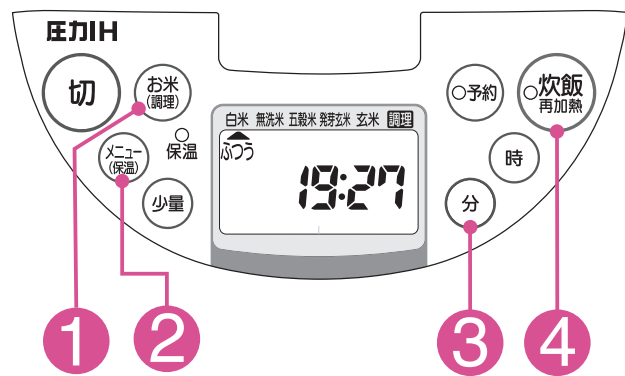
●少量のごはん（1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ:3カップまで）を炊くときは少量炊飯コースをおすすめします。ごはんの煮くずれを抑えて、ふっくら炊き上げます。一度選ぶと次回も記憶しています。

いろいろな調理をする「煮込み」「雑炊」「蒸し」「温泉卵」「ケーキ」
(バラエティー調理)

⚠警告

●料理集に記載の調理以外に使わない
●調理中はふたを開けない
やむを得ず開けるときは、「切」ボタンで調理を中止してから開けてください。(やけどに注意してください。)

⚠注意

メニューを確認する
水量の多い「雑炊」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

例)「蒸し」を選択して加熱時間を20分に設定する場合

1 お米(調理) を押し、調理に▲を合わせる

「お米(調理)」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「調理」→(「白米」に戻る)の順に切り替わります。

前回設定した時間とメニューを表示します。

2 メニュー(保温) を押し、希望のメニューを選択する

「メニュー(保温)」ボタンを押すごとに「煮込み」→「雑炊」→「蒸し」→「温泉卵」→「ケーキ」→(「煮込み」に戻る)の順に点滅が切り替わります。

点滅が選択しているメニューです。

3 分 を押し、加熱時間を設定する

加熱時間は料理集を参照ください。

加熱時間は、10分から5分単位で90分まで設定できます。

4 炊飯 再加熱 を押す

「炊飯/再加熱」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。

↓

できあがるまでの時間表示になります。

メロディー(ブザー)が鳴ったらでき上がり

●保温はしないでください。
●内がまで調理物を保存しないでください。(フッ素被膜が傷みます。)

雑炊について

●「雑炊」の加熱時間の設定はできません。ごはんの温度や具材の量により、自動設定します。

加熱時間表示をしません。

●ごはんの重さの目安は、茶わん1杯で約200gです。
●冷やごはんからの場合、約4分程度加熱時間が長くなります。
また、入れる具によっても加熱時間が変化します。
●詳細は、料理集を参照ください。

●加熱時間は、分量やお好みで調節してください。
●「煮込み」を具材が冷たい状態から加熱すると、15分以下の時間設定では十分温まりません。
15分以下の設定は、調理のできばえにより、追加加熱するときにご使用ください。

給水レス オートスチーマーについて

給水レス オートスチーマーは、炊飯中の蒸気を蒸留水として回収し、炊飯時・保温時・再加熱時にスチームを出し、ごはんの甘みを引き出し、加湿する機能です。(水を入れる必要がありません。)

●オートスチーマー内にたまる水の量は、メニューや炊飯量、水加減などで変わります。
●1回の炊飯と保温(約24時間)に必要な水は約6mLです。オートスチーマー内の水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。
●プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります。
●炊飯(蒸らし)終了後・保温中はスチームで加湿しているため、オートスチーマーの表面にもつゆが付きますが、故障ではありません。
●炊飯するたびにふた加熱板とプレートをはずして洗ってください。
(おねばが乾燥・変色したものがたまる原因)
(保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因)
●お手入れは、本体が冷めてからスポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。
(表面のフッ素被膜を傷つける原因)

炊飯直後のプレートのつゆが気になる場合

●ごはんの表面の乾燥を防ぐため、炊飯直後のふた加熱板・プレートにはつゆが付きます。つゆが気になる場合は、蒸らし時間を長くしてつゆを少なくするモードに切り替えることができます。

切り替えかた

つゆを少なくするモードに切り替える場合

炊飯中に メニュー(保温) を5秒間押し続ける

ピーとブザーが鳴り、時刻表示部に Hı が表示されたら設定完了です。
約2秒後に Hı の表示が消え、元の表示に戻ります。

元に戻す場合

炊飯中に メニュー(保温) を5秒間押し続ける

ピーとブザーが鳴り、時刻表示部に Lo が表示されたら設定完了です。
約2秒後に Lo の表示が消え、元の表示に戻ります。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
ふつう
圧力
Lo

つゆを少なくするモードに切り替えると

●炊飯時間が約5分長くなります。
●ごはんの表面が乾燥気味になる場合があります。
●圧力式で密閉度が高いため、つゆを少なくするモードに切り替えても多少つゆが付きます。
●プレート内にたまる水が少なくなります。

保温について

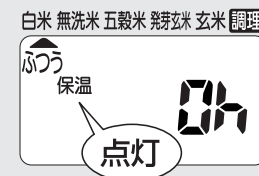
●ごはんのにおいや乾燥を抑えるため、低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温します。
●保温中はふたの内側･ふたパッキン･内がまにつゆが付きますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。
●保温のコースは「エコ保温」と「保温」があります。(工場出荷時は「エコ保温」に設定されています。)
「エコ保温」：低めの温度で保温して、ごはんの変色や乾燥を少なくし、電気代も抑えた保温です。
「保温」　：高めの温度で保温します。(「保温」での保温は12時間以内にしてください。12時間以上保温する場合は「エコ保温」を選択してください。)
●「エコ保温」でごはんの温度が低めに感じるときは、保温のコースを「保温」に切り替えるか、再加熱をしてください。

保温のコースの切り替えかた

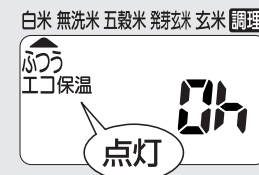
●保温中に行う操作です。
●一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。
●炊飯する前に保温のコースを切り替えたいときは、「切状態から保温にするとき」の操作後、「切」ボタンを押してください。

「エコ保温」から「保温」に切り替える場合

保温中に メニュー(保温) を押す

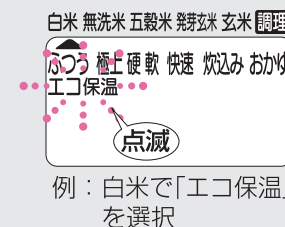
「保温」が点灯します。

「保温」から「エコ保温」に切り替える場合

保温中に メニュー(保温) を押す

「エコ保温」が点灯します。

切状態から保温にするとき

1 メニュー(保温) を押し、希望の保温のコースを選択する

「メニュー(保温)」ボタンを押すごとに
「ふつう」→「極上」→「極上硬」→「極上軟」→「快速」→「炊込み」→「おかゆ」→「**エコ保温**」→「**保温**」→(「ふつう」に戻る)
の順に点滅が切り替わります。
点滅が選択している保温のコースです。

例：白米で「エコ保温」を選択

2 炊飯 再加熱 を押す

「保温」ランプと選択した保温のコースが点灯します。

保温の経過時間を0時間～24時間まで1時間単位で表示します。(25時間後に現在時刻表示になります。)

時間を「h」で表します。

保温中のごはんの再加熱のしかた

●ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 ごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱むらの原因)

2 保温中に 炊飯 再加熱 を押す

「炊飯/再加熱」ランプが点滅し、再加熱を行います。

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

●途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了

点灯 保温

再加熱時間の目安　約10分

お願い
●何度も繰り返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因)

おいしく保温するポイント

●ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温温度に切り替えることもできます。

おいしく保温

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。
(乾燥やベタつきを防ぎます。)
●保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

次の保温はやめましょう

●24時間以上の保温。
においや変色の原因になります。においがとれにくい場合 →P.27
●しゃもじを入れたままの保温。
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。
●白米以外(炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆなど)の保温。
●五穀米の保温は12時間までにしてください。
(12時間以内でも、苦み、におい、ベタつきが生じることがあります。)

メ　モ

●白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

お手入れ

⚠警告 お手入れは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

お願い
- ●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤は使わないでください。（表面を傷つける原因）
- ●水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。（表面を傷つける原因）
- ●スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。（表面を傷つける原因）
- ●食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。（変形・変色の原因）

蒸気口キャップ(使うたびに洗う)

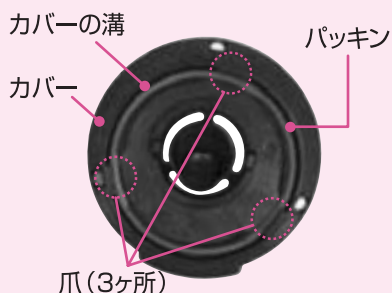
本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

■はずしかた

①本体から引き上げてはずす。

②図のように持ち、蒸気口キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせてはずす。

■取り付けかた

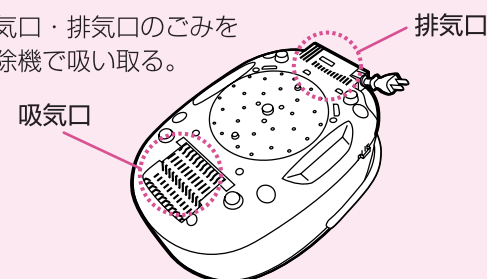
①パッキンをカバーの溝に入れる。

②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの●マークの位置まで回して取り付ける。

③▲マーク側を前側にしてふたに差し込み、蒸気口キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。

本体・ふた（汚れのつど）

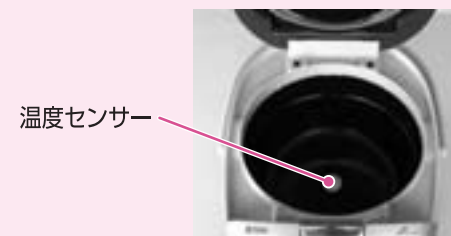
- ●固くしぼったふきんでふく。
- ●水洗いはしないでください。

吸気口・排気口（月に1度程度）

- ●吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

しゃもじ・蒸し板（使うたびに洗う）しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

- ●食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

温度センサー（炊く前に確認）

- ●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
- ●水洗いはしないでください。

フック部（炊くたびに確認）

- ●米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときは、ようじなどでかき出してください。

ふた加熱板・プレート（使うたびに洗う）

本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

■ふた加熱板のはずしかた

片手でふたつまみを持ち、着脱レバーを上方向に押し上げ、ふたつまみを手前に引く。

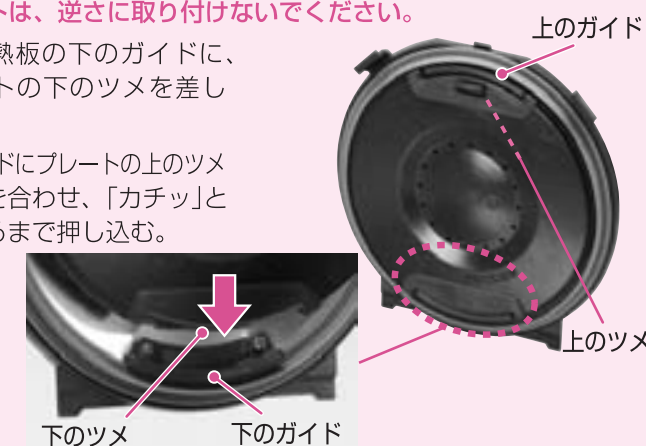
■プレートのはずしかた

●プレートは、ふた加熱板をふたからはずしてからはずしてください。プレートに付いているパッキンははずれないので、引っぱらないでください。変形するとプレート内にたまる水が少なくなります。

① ふたからふた加熱板をはずす。
② プレートのレバーを下方向に下げ、手前に引いてはずす。

■プレートの取り付けかた

●プレートは、逆さに取り付けないでください。

① ふた加熱板の下のガイドに、プレートの下のツメを差し込む。
② 上のガイドにプレートの上のツメをツメを合わせ、「カチッ」と音がするまで押し込む。

■ふた加熱板の取り付けかた

①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。
※ツメは、片側のみを差し込んだ状態だと、ふたを閉めるときに、ツメが破損することがあります。

②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。

●付け忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を取り付けないとふたが閉まりません。

お手入れ つづき

ふたパッキン（使うたびに洗う）

●ふた加熱板と一緒に洗ってください。
●ふたパッキンははずれないので引っぱらないでください。
変形すると圧力がかからず上手く炊けない原因になります。

調圧弁（炊く前に確認）

●ふた加熱板をはずして調圧弁の裏側を洗ってください。
また、フィルターをはずして調圧弁の表側も洗ってください。
異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。

フィルター（使うたびに洗う）

●フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、はずして洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

■はずしかた
左に回して手前に引く。

■取り付けかた
▲マークを合わせて差し込み、カチッと止まるまで右に回す。

ふた加熱板

ふたパッキン、調圧弁、安全弁は、ふた加熱板からはずれません。

安全弁(炊く前に確認)

●安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
●安全弁は綿棒などで中央部を2～3度押して動くことを確認してください。

内がま（使うたびに洗う）

●内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
●使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。

内がまの内側
●内側のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。
- 付属のしゃもじを使う
- 金属製のおたまや泡立て器などを使わない
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
- 酢は使わない
- みがき粉やたわしで洗わない

●内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
●フッ素被膜は、人体への害はありません。

内がまの外側
●水分が残っていると錆（サビ）やすくなります。早めにふき取ってください。

ご注意
内がまには炊飯・保温に優れた性能を発揮する特殊な「溶射打込み鉄製法」を採用しています。
●特殊製法により、内がまはやや重たくなっています。取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。
●特殊製法により、内がまの外側はザラツキがあります。本体への出し入れの際には、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありません。スポンジで洗って落としてください。また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますので、ご注意ください。

ふた加熱板の錆（サビ）防止について

ふた加熱板はステンレス製ですが、水分が残っていると錆（サビ）が発生することがあります。
●ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。

錆（サビ）が発生してしまったときは
●クリーム（液体）クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、こすり取ってください。
●その後は、ふた加熱板をよく洗ってください。
●錆（サビ）によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

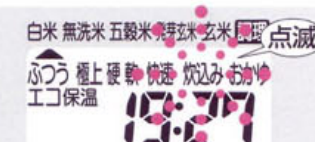
調味料を使った料理
●炊込みごはんや調理、雑炊などの後は、すぐに洗ってください。汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆（サビ）の原因になります。

においが取れにくい場合

●炊込みごはん・雑炊・調理や保温の後のにおいが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

1 内がまに水を入れる
●水の量は、
1.0Lタイプでは
「白米（無洗米）」の水位目盛2まで、
1.8Lタイプでは
「白米（無洗米）」の水位目盛4まで。
※水以外(洗剤など)は入れないでください。

2 (お米(調理))を押し、▲を白米に合わせる

3 (メニュー(保温))を押し、炊込みを選択する
「炊込み」が点滅します。
（表示例：白米 無洗米 五穀米 ふつう 極上 炊込み エコ保温 点滅 19:27）

4 (炊飯 再加熱)を押す
「炊飯/再加熱」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。

5 約60分程経ったら (切) を押す
「炊飯/再加熱」ランプが点灯し、「白米」「ふつう」の表示になります。

6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る
●終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
●においによっては、完全に落ちないものもあります。

それでもにおいが気になるときは
①ふた加熱板・プレートの入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1%程度）を入れ、湯をわかす。
②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板・プレートを入れて15分程度加熱する。
③湯を捨て、ふた加熱板・プレートが冷めたら水洗いする。
●空だきするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

●「白米」「炊込み」以外のメニューでは、圧力がかかるため、湯がふき出るおそれがあります。（やけどの原因）

自動停止はしません。
忘れずに「切」ボタンを押してください。

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

現象		原因・対処
炊飯について	軟らかい ベタつく 硬い 芯が残る 生煮えになる	●水加減を確認してください。 ●お米の量を確認してください。 ●白米・無洗米用、それぞれ専用の計量カップで計ってください。 ●市販の計量米びつは付属の計量カップと異なる場合があります。 ●アルカリ度の高い水で炊飯していませんか。(ベタつきの原因) ●お湯で洗米していませんか。(ベタつきの原因) ●硬度の高い水を使っていませんか。(海外のミネラルウォーターなど) ●割れ米が多くありませんか。 ●十分に洗米しましたか。 ●無洗米で、水とお米をなじませましたか。(かき混ぜてなじませてください。) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●少量炊飯コースでうまく炊けないときは、少量炊飯コースの指定量より多く炊いていませんか。(1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ3カップまで) ●予約炊飯をすると軟らかくなるときがあります。(気になる場合は水加減を少なくしてください。) ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●炊込みごはんで、具を入れてから水加減をしていませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れます。) ●炊込みごはんで油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●炊飯の途中でふたを開けたり、プラグを抜いたり、「切」ボタンを押しませんでしたか。 ●炊飯中に停電していませんか。延長コードの使用やたこ足配線をしていませんか。
	こげる	●洗米、精米は十分ですか。 ●白米以外の炊飯は、きつね色にこげます。(炊込み･おこわ･玄米･発芽玄米など) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付いていませんか。 ●うすいきつね色のこげは故障ではありません。
	ふきこぼれる	●水加減が多くないですか。(水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。ただし、水位目盛の2mm上までとし、それ以上は水を入れないでください。) ●お米の計量が少なくないですか。 ●白米を無洗米用の計量カップ(グリーン)で計った。 ●市販の計量米びつは付属の計量カップの量と異なる場合があります。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●蒸気口キャップ・プレートを付け忘れていませんか。 ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●炊飯中に蒸気口キャップから勢いよく蒸気が出るのは圧力を抜くためで故障ではありません。 ●蒸気口キャップ・プレート・フィルターがおねばで詰まっていませんか。

現象		原因・対処
炊飯について	炊き上がりに時間がかかる	●メニューの設定を間違えていませんか。 ●少量炊飯コースでうまく炊けないときは、少量炊飯コースの指定量より多く炊いていませんか。(1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ3カップまで) ●水加減が多くないですか。 ●炊飯中に停電していませんか。 ●無洗米で水加減する前に、かき混ぜ、水とお米をなじませましたか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●マイコン制御のない炊飯器(ガスがま等)に比べ、浸し、蒸らしも自動で行うため時間が長くかかります。
	多量につゆがつく	●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。つゆが気になる場合 →P.21 ●炊飯中に停電していませんか。
	ごはんの中央がくぼむ	●IH加熱の特長で内がま自体が発熱し、対流するので炊き上がったごはんの中央部がくぼんだり、内がまに触れている部分が白く見えることがあります。
	うすい膜ができる	●ごはんから出た旨みの素で、でんぷんが薄皮状になったものです。大火力と圧力で旨みの素をたくさん出すため、内がまの側面に薄皮がつく場合があります。
	オートスチーマー内の水のたまりかた･減りかたが少ない	●1回の炊飯と保温(約24時間)に必要な水は約6mLです。オートスチーマー内の水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。 ●メニューや炊飯量、水加減などでたまる量は変わります。
	ごはんの中にプレートが落ちた	●プレートは確実に取り付けてください。(プレートは安全な材質でできています。万一､一緒に炊いてしまっても衛生上の支障はありません。)
	におう	●洗米、精米は十分ですか。 ●夏場に長時間の予約炊飯をしませんでしたか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●ふた加熱板・プレート・蒸気口キャップが汚れていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、「切」ボタンを押しませんでしたか。 ●炊込みや調理のあとはにおいがする場合があります。(お手入れをしてください。) ●使い始めはにおい(プラスチックやゴムのにおい)を感じることがありますが、ご使用とともになくなります。においが気になる場合 →P.27
	炊込みごはんがうまく炊けない	●具を入れてから水加減していませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●調味料をよく混ぜましたか。(内がまの底に沈殿すると熱の伝わりが悪くなります。) ●具をお米と混ぜていませんか。(具が底にあると熱が伝わらない場合があるので、具は上にのせ、炊き上がったら混ぜてください。) ●すぐに炊きましたか。(炊込みごはんは予約炊飯･浸し炊飯をしないでください。長い時間浸すと、具が変質したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。) ●油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●炊込みごはんの指定量より多く炊いていませんか。(1.0Lタイプ:4カップまで、1.8Lタイプ:7カップまで) ●具の量が多くありませんか。(具の量はお米の重量の30～50%が適量です。)
	おこわがうまく炊けない	●もち米100%で炊いていませんか。(炊きおこわは、もち米2に対し、うるち米(白米)1を混ぜます。)
	雑炊がうまくできない	●卵を入れていませんか。(内がまの底に沈殿して卵焼きになり､熱が伝わらなくなるので､雑炊ができ上がってから卵を溶いて全体にかけるように入れてください。) ●汁の量に対し具の量が多くないですか。(米と具が隠れるくらい汁を入れます。)
保温について	オートスチーマー内の水の減りかたが少ない	●ふたの開け閉めの頻度によって、水の減りかたは変わります。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因・対処
保温について	におう 黄変する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。→P.23 ●プレートを付けていても、長時間の保温では黄変したりにおいが発生します。においが気になる場合 →P.27 ●洗米、精米は十分ですか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたごはんをつぎ足していませんか。 ●蒸気口キャップ・ふた加熱板・プレートが汚れていませんか。
	乾燥する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。→P.22、23 ●少量のごはんの保温は、中央に盛ってください。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付着していませんか。 ●内がまのふちや、ふたのパッキンに異物が付着していませんか。 ●蒸気口キャップ・ふた加熱板・プレートを付け忘れていませんか。
	つゆが付く ベタつく	●炊き上がったごはんをほぐしましたか。 ●少量のごはんの保温は中央に盛ってください。 ●低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温するため、温度を下げる途中でつゆが付くことがあります。 ●ふたの内側や内がまにつゆが付くのは乾燥を防ぐためで故障ではありません。
	保温温度が低い	●ごはんの温度が低めに感じるときは、保温のコースを「保温」に切り替えてください。→P.22
予約について	予約したのに すぐ炊き始める	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●現在時刻に近い時間を予約すると、すぐに炊き始めます。 (予約時間は炊き上がる時刻のためです。)
	予約時刻に炊けない	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●予約時間中に停電していませんか。 ●現在時刻に近い時刻に予約すると、すぐに炊き始めますが、炊飯する時間が必要なため予約時刻に炊きあがりません。
	浸し時間に炊けない	●浸し炊飯は浸し時間の設定です。60分の設定は60分浸してから炊飯を始めるものです。60分後に炊き上がる予約ではありません。
表示・操作について	圧力 の表示が点滅する	●圧力炊飯中に「切」ボタンを押したり、プラグを抜いたりすると、圧力 の表示が約30秒点滅します。圧力 の表示が点滅中はふたを開けないでください。
	炊飯残時間表示について	●使い始めは炊飯開始時に長めの時間を表示し、途中で時間が一度に進みます。 ●おいしく炊き上げるために、途中で残時間が一度に進んだり、止まる場合があります。(特にいつもと違う量を炊いたとき) ●本体が温かいときは炊飯残時間表示が出ません。(現在時刻が表示されます。)
	–:–– 表示 または H0表示が出る	●H0表示のときは切ボタンを押すと–:––になります。現在時刻を合わせ直してください。→P.10 ●–:––のときは、現在時刻を合わせ直してください。→P.10
	表示が消える	●プラグを抜いて差し込むごとに–:––またはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に電池交換(有償)をご依頼ください。(電池は専用品なのでお客様には交換できません。)
	C1またはC2を表示する	●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。「切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。
	H1～H8を表示する	●「切」ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
	表示窓に「d」が表示され炊飯・調理ができない (HVタイプのみ)	●表示窓に「d」が表示されていませんか。 店頭用のモードに設定されています。「切」ボタンを5秒間押し続けると、表示窓の「d」が消え、炊飯・調理ができます。

	現象	原因・対処
再加熱について	再加熱ができない	●本体が熱いとき(炊飯終了後、再加熱後)、および本体が冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 ●保温が「切」になっていませんか。再加熱できるのは保温中のみです。
内がまについて	フッ素被膜に色むらがある	●底部に金色の粒子が無数にあり、粒子の間隔が不均一でむら状に見えることがあります。(HVタイプのみ) ●ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがありますが、性能や衛生上の問題はありません。
	フッ素被膜に傷がある	●フッ素被膜を傷めないために次ぎのことをお守りください。 「付属のしゃもじを使う」「金属のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」 ●鋭利なもので点状の傷を付けてしまった場合は、お米のでんぷんが入り込んで茶褐色化する場合があります。無理に落とそうとしてフッ素被膜に傷を付けないでください。(フッ素被膜および金色の粒子は人体に害はありません。)
音について	メロディー音がうるさい	●メロディー音を低く切り替えることができます。 (予約炊飯で朝、音が気になるときなど) →P.11
	音がする	●炊飯中に間欠的に蒸気(圧力)を抜く音がします。音が気になる場合は「無洗米」「炊込み」を選んでください。 ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が動作する音です。 ●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのはIH加熱の音で異常ではありません。 保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
	プラグを差し込むとき カチッと音がしたり、火花が出る	●インバーター回路に充電するためで故障ではありません。
その他	ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	●圧力式のため密閉度が高く、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくり閉めてください。特に炊き上がってすぐは蒸気で圧力が高まり、閉まりにくく感じます。
	ふたが開かない ふたの開きが遅い	●炊飯中は圧力がかかり、フックボタンにロックがかかります。無理に開けないでください。(「切」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に 圧力 の表示が消えてから、ふたを開けてください。) ●炊飯後フックボタンが重く感じるときは、ふたを押しながらフックボタンを操作してください。→P.15 ●圧力式のため密閉度が高く、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。
	ふたと本体の間から蒸気が出る	●ふた加熱板が変形したり、パッキンがゆるんでいませんか。 (パッキンは無理に引っぱらないでください。)
	本体とふたの隙間が大きい	●調圧弁の穴が詰まっていませんか。中のボールが異物で動かなくなっていませんか。お手入れしてください。 ●圧力がかかると本体とふたの隙間が広がりますが故障ではありません。
	テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話などに雑音が入る	●距離が近いと雑音や画面のちらつきの原因になる場合がありますので距離を離してください。(目安として3m)

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板やプレート、内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

使用中、停電になったとき	炊飯中	保温中	予約(浸し)中
	再通電後、炊飯を続けます。 (30分以上停電した場合は炊飯をやめます。)	再通電後、保温を続けます。 (ごはんの温度によっては、保温をやめます。)	再通電後、予約(浸し)を続けます。